

Marmorerade hjärtkakor

De här hjärtformade kakorna är lätta att baka och roliga att dekorera. Lägg dem i en fin burk och överraska någon på Alla hjärtans dag.

omkring 8 - 12 styck



Lite träning krävs

up to 60 Min.



Ingredienser:

Kakor:

125 g smör osaltat
125 g strösocker
1 st äggulor
250 g vetemjöl
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver

Dekoration:

2 Förp. Dr. Oetker Sugar Fondant White
1 Förp. Dr. Oetker gelfärger röd
florsocker till kavling
omkring 1 msk honung

1 Kakor:

Lägg bakpapper på tre plåtar.

Vispa samman smör och strösocker i en skål till en krämig massa.

Vispa ner äggulan.

Sikta ned mjöl och bakpulver och blanda försiktigt samman till en massa som påminner om smuldeg. Använd händerna och arbeta samman massan till en slät deg. Ta ut degen på ett lätt mjölkat underlag och knåda tills degen är mjuk och följsam.

Kavla ut degen till max ½ cm tjocklek. Använd ett hjärtformat kakmått för att ta ut kakorna. Lägg över hjärkakorna på plåtarna. Nagga dem lite lätt med en gaffel och ställ kallt i 30 minuter.

Grädda kakorna i ca 10 minuter tills de är något gyllene i kanterna. Låt kakorna svalna 10 minuter på plåtarna innan du lyfter över de på ett galler där de fortsätter att svalna helt.

2 Dekoration:

Pudra arbetsytan lätt med florsocker innan du börjar knåda fondanten. Tillsätt några droppar gelfärg i fondanten och knåda lätt så du får en marmorerad effekt. Du behöver bara knåda in färgen ytterst lite, ju mer du knådar desto mindre marmoreffekt får du.

Kavla ut fondanten på ett florsockerpudrat underlag. Använd samma hjärtformade kakmått som till kakorna för att stansa ut matchande fondanthjärtan.

- 3** Pensla ovansidan av kakorna med lite honung och lägg på fondanthjärtan som topping. Jämna försiktigt till ytan. Låt stå i ca 30 minuter så att fondanten har hunnit sätta sig, innan de är klara att serveras.

4 Tips:

Dekorera gärna kakorna med lite strössel. Pensla lite honung som klister för strösslet.